Instructions for Use

Bedienungsanweisung

Werter Kunde:

Vor allem möchten wir uns bei Ihnen für den Vorzug bedanken, den Sie unserem Erzeugnis gegeben haben. Wir sind uns dessen gewiss, dass dieser moderne, funktionelle und praktische Mikrowellenofen, welcher aus Werkstoffen von ausgezeichneter Qualität hergestellt wurde, Ihre Erwartungen erfüllen wird.

Wir bitten Sie, die in diesem Buch enthaltenen Anweisungen aufmerksam durchzulesen, die Ihnen ermöglichen werden, bei der Nutzung Ihres Mikrowelleherdes bessere Ergebnisse zu erzielen.

BEWAHREN SIE DIE DOKUMENTATION DIESES GERÄTES AUF, UM KÜNFTIG IN IHR NACHSCHLAGEN ZU KÖNNEN.

Halten Sie die Gebrauchsanleitung immer griffbereit. Falls Sie das Gerät Dritten überlassen, stellen Sie ihnen auch die entsprechende Betriebsanleitung zur Verfügung!

Hinweise zum Umweltschutz

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung ist mit einem Grünen Punkt gekennzeichnet.

Benutzen Sie geeignete Behältnisse, um alle Verpackungsmaterialien, wie Pappe, Styropor und Folien, zu entsorgen. Auf diese Weise wird die Wiederverwertung der Verpackungsmaterialien gewährleistet.

Entsorgung von stillgelegten Geräten

Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass die elektrischen Haushaltgeräte nicht im normalen Abfallfluss des festen Stadtmülls entsorgt werden dürfen.

Die außer Betrieb gesetzten Geräte müssen getrennt abgeholt werden, um den Anteil der Rückgewinnung und Wiederverwendung der Werkstoffe, aus denen sie bestehen, zu optimieren und um potentielle Schäden für die Gesundheit der Menschen und die Umwelt zu vermeiden. Das Symbol, welches aus einem mit einem Kreuz durchgestrichenen Müllcontainer besteht, ist auf sämtlichen Erzeugnissen anzubringen, um so an die Verpflichtung der separaten Abholung zu erinnern.

Die Verbraucher haben sich mit den lokalen Behörden bzw. den Verkaufsstellen in Verbindung zu setzen, um Informationen über den Ort einzuholen, der zur Lagerung der alten elektrischen Haushaltsgeräte geeignet ist.

Machen Sie Ihr Gerät unbrauchbar, bevor Sie es entsorgen. Ziehen Sie das Netzkabel heraus, schneiden Sie es ab und entsorgen Sie es

DE

Inhaltsverzeichnis

Installationsanleitung **32**
Vor der Installation 32
Elektrische Installation 32
Nach der Installation 32
Sicherheitshinweise **33**
Die Vorteile der Mikrowelle **35**
Beschreibung des Gerätes **36**
Grundeinstellungen **37**
Einstellung der Uhr 37
Uhr ausblenden/anzeigen 37
Grundeinstellungen **38**
Sicherheitsverriegelung 38
Timer 38
Mikrowelle 39
Grill 39
Mikrowelle + Grill 40
Heißluft 41
Mikrowelle + Heißluft 41
Grill mit Umluft 42
Auftauen nach Zeit (manuell) 43
Während des Betriebes... ..... **44**
Unterbrechung eines Kochvorgangs 44
Änderung der Einstellungen 44
Einen Kochvorgang löschen 44
Ende eines Kochvorgangs 44
Auftauen **46**
Mit der Mikrowelle garen **47**
Zubereitung mit dem Grill **49**
Zubereitung mit der Mikrowelle + Heißluft **52**
Zubereitung mit der Heißluft **53**
Welche Art von Geschirr kann benutzt werden? **54**
Funktion Mikrowelle 54
Funktionen Grill und Umluft 54
Kombinierte Funktionen 54
Aluminiumgefäße und –folien 54
Deckel 54
Tabelle – Geschirr 55
Reinigung und Wartung des Gerätes **56**
Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun? **58**
Lampenwechsel 58
Technische Eigenschaften **59**
Spezifikation 59
Einbau **60**

Installationsanleitung

Vor der Installation

Überprüfen Sie, dass die Versorgungsspannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie **alle Zubehörteile** sowie das Verpackungsmaterial.

Nehmen Sie die Abdeckung aus Glimmer an der Decke des Innenraumes **nicht ab**. Diese Abdeckung verhindert, dass Fett und Speisereste den Mikrowellengenerator beschädigen.

Achtung! Die Vorderseite des Gerätes kann mit einer **Schutzfolie** versehen sein. Ziehen Sie diese Folie vor der ersten Benutzung des Gerätes vorsichtig ab, indem Sie an deren Unterseite beginnen.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Überprüfen Sie, ob die Tür richtig schließt und ob die Innenseite der Tür sowie die Stirnseite des Innenraumes nicht beschädigt sind. Benachrichtigen Sie den Kundendienst im Falle von vorhandenen Schäden.

BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT, falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, falls das Gerät nicht richtig funktioniert bzw. wenn es Schäden erlitten hat oder heruntergefallen ist. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Heizelementen, Radios und Fernsehgeräten aufgestellt werden.

Vergewissern Sie sich während der Installation, dass das Netzkabel nicht mit Feuchtigkeit, scharfkantigen Gegenständen und der Rückseite des Gerätes in Berührung kommt, denn die hohen Temperaturen können das Kabel beschädigen.

Achtung: Nach der Aufstellung des Gerätes ist der Zugang zum Stecker zu gewährleisten.

Elektrische Installation

Die elektrische Installation muss von einem Elektriker durchgeführt werden, der über die gesetzlich vorgeschriebene Qualifikation verfügt.

Bevor Sie die Mikrowelle an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die Spannung und die Frequenz des Stromnetzes mit derjenigen übereinstimmen, die auf dem Typenschild an der Ofenzellenvorderseite und im Garantiezertifikat angegeben ist. Bewahren Sie das Garantiezertifikat zusammen mit diesem Handbuch auf.

Der elektrische Anschluss erfolgt über einen Stecker (wo zugänglich) oder über einen allpoligen Schalter, der für die Stärke geeignet ist und der einen Kontaktabstand von mindestens 3 mm hat, damit im Notfall oder bei Reinigung der Mikrowelle das Gerät vom Stromkreis abgetrennt wird.

Der Anschluss muss entsprechend den gültigen Normen korrekt geerdet sein. **ACHTUNG: DAS GERÄT MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN.**

Falls das biegsame Versorgungskabel der Mikrowelle ausgetauscht werden muss, sollte dies durch den offiziellen Kundendienst geschehen, da hierfür spezielle Werkzeuge erforderlich sind.

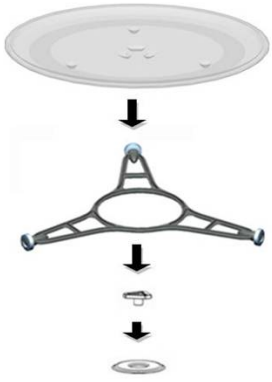
Der Hersteller und die Wiederverkäufer lehnen jegliche Haftung für eventuelle Schäden **ab**, die Personen, Tieren oder Sachen zugefügt werden, falls die Nichtbeachtung der vorliegenden Installationsanleitung festgestellt wird.

Nach der Installation

Das Gerät funktioniert nur, wenn die Tür richtig geschlossen ist.

Säubern Sie vor der ersten Benutzung das Geräteinnere und die Zubehörteile gemäß den Hinweisen zur Reinigung unter dem Punkt “Reinigung und Wartung des Gerätes”.

Führen Sie das Kupplungsstück in der Mitte des Garraumes ein und legen Sie den Rollring sowie den Drehteller so auf, dass dieser einrastet. Immer, wenn die Mikrowelle benutzt wird, ist es notwendig, dass sowohl der Drehteller als auch das entsprechende Zubehör sich im Garraum befinden und richtig eingesetzt sind. **Der Drehteller dreht sich in beide Richtungen.**



Während der Installation sind die getrennt mitgelieferten Anleitungen zu befolgen.

Sicherheitshinweise

- **Achtung!** Verwenden Sie das Backblech nicht mit der Mikrowellen- oder der kombinierten Mikrowellen-Funktion.
- **Achtung!** Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, insbesondere wenn Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien Verwendung finden. Diese können verkohlen und sich entzünden. FEUERGEFAHR!
- **Achtung!** Falls Sie Rauch oder Feuer bemerken, halten Sie die Tür geschlossen, um die Flammen zu ersticken. Schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder unterbrechen Sie die Stromversorgung des Gerätes.
- **Achtung!** Erwärmen Sie keinen reinen Alkohol und keine alkoholischen Getränke in der Mikrowelle. FEUERGEFAHR!
- **Achtung!** Erhitzen Sie weder Flüssigkeiten noch andere Esswaren in geschlossenen Gefäßen, da diese leicht explodieren können.
- **Achtung!** Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) geeignet, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensoriellen und geistigen Fähigkeiten sind. Benutzer, denen es an Erfahrung und Kenntnis des Geräts mangelt oder die nicht in die Verwendung des Geräts eingewiesen wurden, müssen durch eine Person überwacht werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist. Kinder müssen überwacht werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **Achtung!** Falls das Gerät eine kombinierte Betriebsart aufweist (Mikrowellen mit anderen Heizmedien), gestatten Sie den Kindern wegen der erzeugten hohen Temperaturen nicht, das Gerät ohne Beaufsichtigung durch einen Erwachsenen zu benutzen.
- **Achtung!** Das Gerät darf nicht benutzt werden, falls

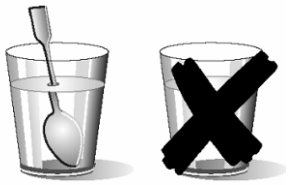
- die Tür nicht richtig schließt,
- die Scharniere der Tür beschädigt sind,
- die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Stirnseite beschädigt sind,
- die Glasscheibe der Tür beschädigt ist,
- im Inneren häufig ein Lichtbogen auftritt, ohne dass irgendwelche metallischen Gegenstände vorhanden sind.

Das Gerät **darf erst wieder benutzt werden**, nachdem es von einem Kundendiensttechniker repariert worden ist.

- Während des Gebrauches kann das Gerät sehr heiß werden. Bitte seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit den Heizkörpern im Innenraum des Gerätes.
- Vorsicht: zugängliche Teile können während des Gebrauches heiß werden. Kinder sind vom Gerät fernzuhalten.
- Zum Reinigen der Geräteglastür, verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Schaber, denn es kann die Oberfläche verkratzen und eventuell das Glas zerbrechen.

Vorsicht!

- **Erwärmen Sie die Babynahrung immer in Fläschchen bzw. Flaschen ohne Deckel und ohne Sauger. Nach Erwärmung der Nahrung ist diese gut umzurühren oder zu schütteln, damit die Wärme gleichmäßig verteilt wird. Prüfen Sie die Temperatur der Nahrung, bevor Sie diese dem Kind verabreichen. VERBRENNUNGSGEFAHR!**
- Um zu verhindern, dass die Nahrung zu sehr erhitzt wird oder sich entzündet, ist es sehr wichtig, weder lange Zeiträume noch zu hohe Leistungsstufen zu wählen, wenn **kleine Nahrungsmengen erwärmt werden**. Zum Beispiel kann Brot nach 3 Minuten brennen, wenn eine zu hohe Leistung eingestellt wird.
- Nutzen Sie die Grillfunktion zum Grillen, überwachen Sie ständig das Gerät. Falls Sie eine kombinierte Betriebsart zum Grillen verwenden, kann das Brot innerhalb einer sehr kurzen Zeit verbrennen.
- Klemmen Sie nie die Netzkabel anderer elektrischer Geräte in die heiße Gerätetür ein. Die Isolierung des Kabels kann schmelzen. **Kurzschlussgefahr!**



Vorsicht beim Erwärmen von Flüssigkeiten!

Wenn Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Tee, Milch, usw.) innerhalb des Gerätes den Siedepunkt fast erreicht haben und plötzlich herausgezogen werden, können sie überschwappen. **VERLETZUNGS- UND VERBRENNUNGS-GEFAHR!**

Geben Sie einen Teelöffel oder ein Glasstäbchen in das Gefäß, um derartige Situationen zu vermeiden, wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen.

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist lediglich für den Hausgebrauch bestimmt!

Nutzen Sie das Gerät ausschließlich für die Zubereitung von Mahlzeiten.

Wenn Sie den Hinweisen gemäß vorgehen, dann vermeiden Sie Schäden am Gerät und sonstige gefährliche Situationen:

- Setzen Sie das Gerät nicht ohne das **Kupplungsstück**, den **Rollring** und den entsprechenden **Drehteller** in Betrieb.
- **Schalten Sie die leere Mikrowelle nicht ein**. Sie kann überlastet und beschädigt werden, wenn sich in ihr keine Speisen befinden. BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!
- Stellen Sie ein Glas Wasser in das Gerät, **um dessen Programmierung zu testen**. Das Wasser absorbiert die Mikrowellen, und das Gerät wird nicht beschädigt.
- Verdecken oder verstopfen Sie die **Belüftungslöcher und -schlitze** nicht.
- Benutzen Sie nur für die Mikrowelle **geeignetes Geschirr**. Vor Verwendung von Geschirr und Gefäßen in der Mikrowelle, überprüfen Sie deren Eignung (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- **Nehmen Sie die Abdeckung aus Glimmer** an der Decke des Innenraumes **nicht ab**. Diese Abdeckung verhindert, dass Fett und Speisereste den Mikrowellengenerator beschädigen.
- Bewahren Sie keinerlei **brennbare Gegenstände** im Gerät auf, denn diese können sich entzünden, wenn Sie das Gerät einschalten.
- Nutzen Sie das Gerät nicht als **Speisekammer**.
- **Eier mit Schale** und **gekochte ganze Eier** dürfen nicht in Mikrowellengerät erhitzt werden, denn sie können explodieren.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, um **im Ölbad zu frittieren**, da es unmöglich ist, die Temperatur des Öles unter Einwirkung von Mikrowellen zu kontrollieren.
- Tragen Sie **zwecks Vermeidung von Verbrennungen** stets Küchenhandschuhe, um die Gefäße zu handhaben und das Geräteinnere zu berühren.
- **Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Gerätetür**. Das kann Schäden besonders im Bereich der Scharniere hervorrufen. Die Tür hält maximal 8 kg aus.
- **Der Drehteller und die Roste halten einer Höchstbelastung von 8 kg stand.** Überschreiten Sie diese Belastung nicht, um Schäden zu vermeiden.

Reinigung:

- **Achtung!** Das Mikrowellengerät ist regelmäßig zu säubern, wobei sämtliche Essensreste zu beseitigen sind (siehe Abschnitt über die Reinigung des Geräts). Wenn das Mikrowellengerät nicht ordnungsgemäß sauber gehalten wird, kann seine Oberfläche in Mitleidenschaft gezogen werden, **was wiederum die Lebensdauer des Gerätes verringern und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.**
- Die Kontaktflächen der Tür (Stirnseite des Garraums und Innenseite der Tür) müssen sehr sauber gehalten werden, um die einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.
- Bitte beachten Sie die Hinweise bezüglich der Sauberkeit unter dem Punkt “Reinigung und Wartung des Gerätes”.

Im Falle einer Reparatur:

- **Achtung – Mikrowellen! Das Gerätegehäuse darf nicht abgenommen werden.** Jede Reparatur oder Wartung durch Personen, die nicht vom Hersteller autorisiert sind, ist gefährlich.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, ist es vom Hersteller, von autorisierten Vertretern oder von für diese Aufgabe qualifizierten Technikern zu ersetzen, um gefährliche Situationen zu vermeiden und weil dazu Spezialwerkzeuge notwendig sind.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten, besonders an unter Strom stehenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller autorisierten Technikern ausgeführt werden.

Die Vorteile der Mikrowelle

Im konventionellen Küchenherd dringt die von den Widerstandsheizelementen oder Gasbrennern ausgestrahlte Wärme langsam, von außen nach innen, in die Nahrungsmittel ein. Dadurch entsteht bei der Erwärmung der Luft, der Bauteile des Herdes und der Gefäße ein großer Energieverlust.

In den Mikrowellengeräten wird die Wärme von den Esswaren selbst erzeugt, das heißt, die Wärme geht von innen nach außen. Es ergibt sich keinerlei Wärmeverlust durch die Luft, die Wände des Innenraumes und die Gefäße (falls diese für Mikrowellengeräte geeignet sind), es werden lediglich die Nahrungsmittel erhitzt.

Zusammenfassend weisen die Mikrowellengeräte folgende Vorteile auf:

1. Einsparung an Garzeit, in die allgemeine Verringerung um 3/4 der Zeit im Verhältnis zum konventionellen Kochvorgang.
2. Superschnelles Auftauen der Lebensmittel, dadurch Verringerung der Gefahr der Bakterienbildung.
3. Energieersparnis.
4. Beibehaltung des Nährwertes der Lebensmittel dank der Verkürzung der Kochzeit.
5. Leichte Reinigung.

Funktionsweise des Mikrowellengerätes

Im Mikrowellengerät ist eine als Magnetron bezeichnete Hochspannungsröhre vorhanden, welche die Elektroenergie in Mikrowellenenergie umwandelt. Diese elektromagnetischen Wellen werden durch einen Wellenleiter in das Innere des Gerätes geführt und von einer metallischen Streueinrichtung bzw. einem Drehteller verteilt.

Im Inneren des Gerätes breiten sich die Mikrowellen in sämtliche Richtungen aus, werden von den metallischen Wänden reflektiert und dringen gleichmäßig in die Speisen ein.

Warum die Lebensmittel warm werden

Der größte Teil der Nahrungsmittel enthält Wasser, dessen Moleküle durch die Wirkung der Mikrowellen in Schwingung versetzt werden.

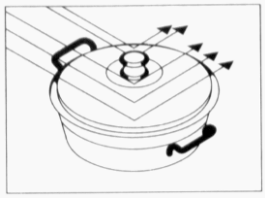
Die Reibung zwischen den Molekülen erzeugt Wärme, die die Temperatur der Lebensmittel erhöht, sie auftaut, sie gart oder warm hält.

Da die Wärme im Inneren der Nahrungsmittel entsteht:

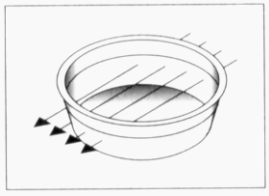
- können sie ohne oder mit wenig Flüssigkeit oder Fett zubereitet werden,
- verläuft das Auftauen, Erhitzen oder Zubereiten im Mikrowellengerät schneller als in einem konventionellen Herd,
- bleiben die Vitamine, Mineralien und Nährstoffe erhalten,
- ändert sich weder die natürliche Farbe noch das Aroma.

Die Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe oder Plastik, aber kein Metall. Benutzen Sie deshalb im Mikrowellengerät keine Metallgefäße oder Gefäße, die Metallteile aufweisen.

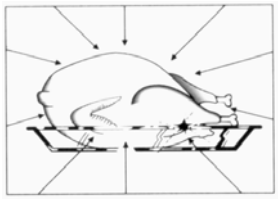
Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert, ...



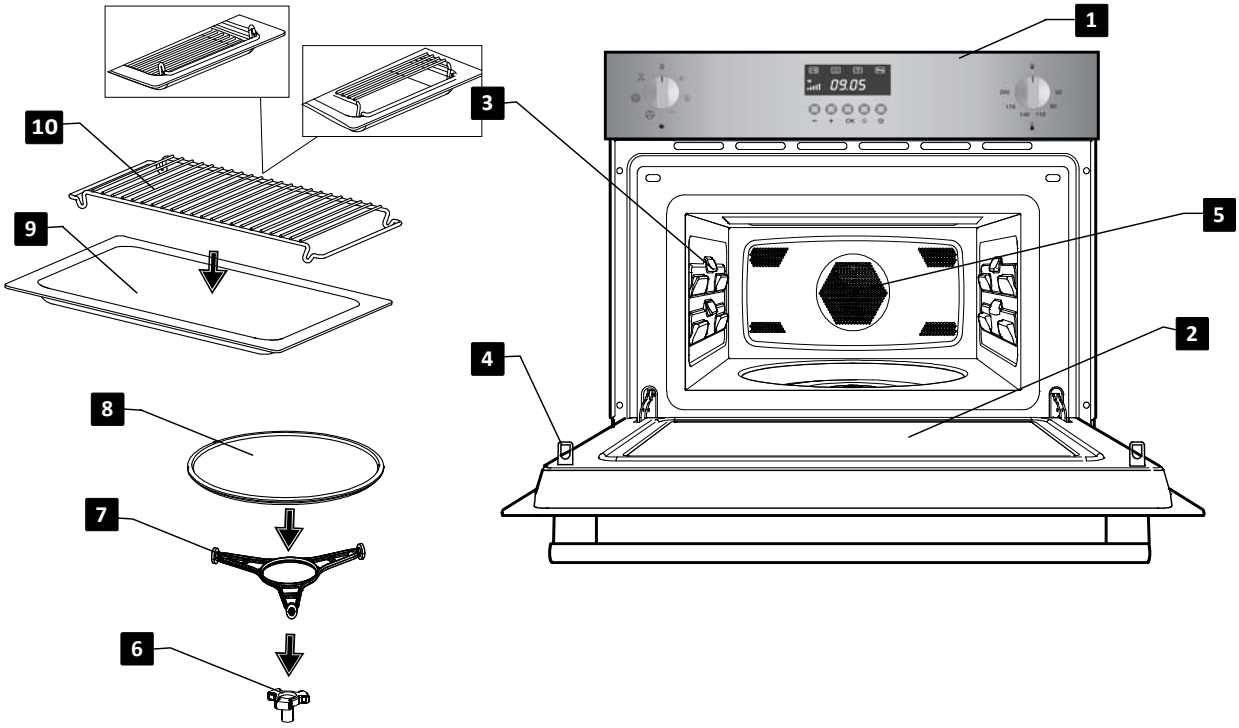
... durchdringen Glas und Porzellan ...



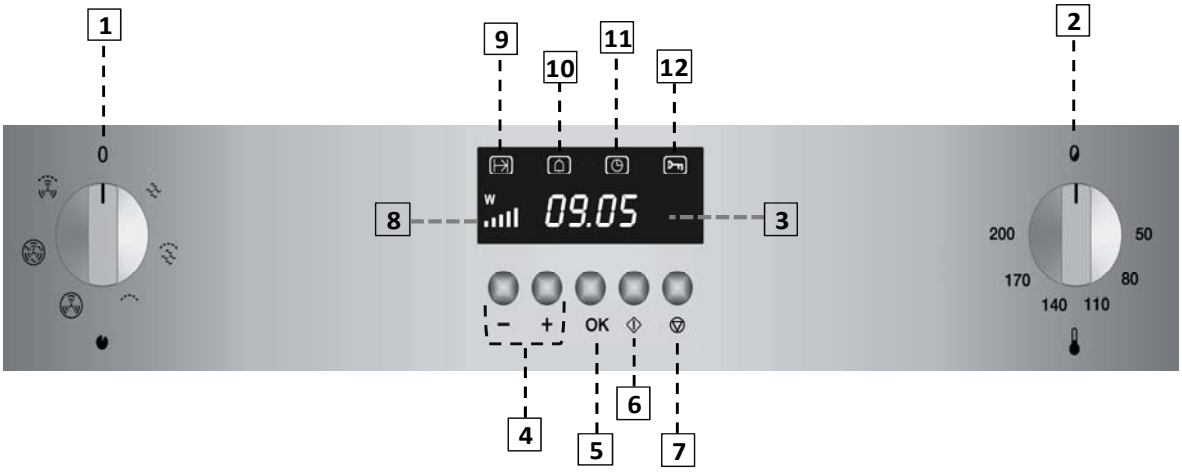
... und werden von den Lebensmitteln absorbiert.



Beschreibung des Gerätes



1	Bedienfeld	6	Kupplungsstück
2	Türglas	7	Rollring
3	Seitenauflage	8	Drehteller
4	Sicherheitsverriegelung	9	Glasfettpfanne
5	Heißluft Ausgang	10	Grillrost

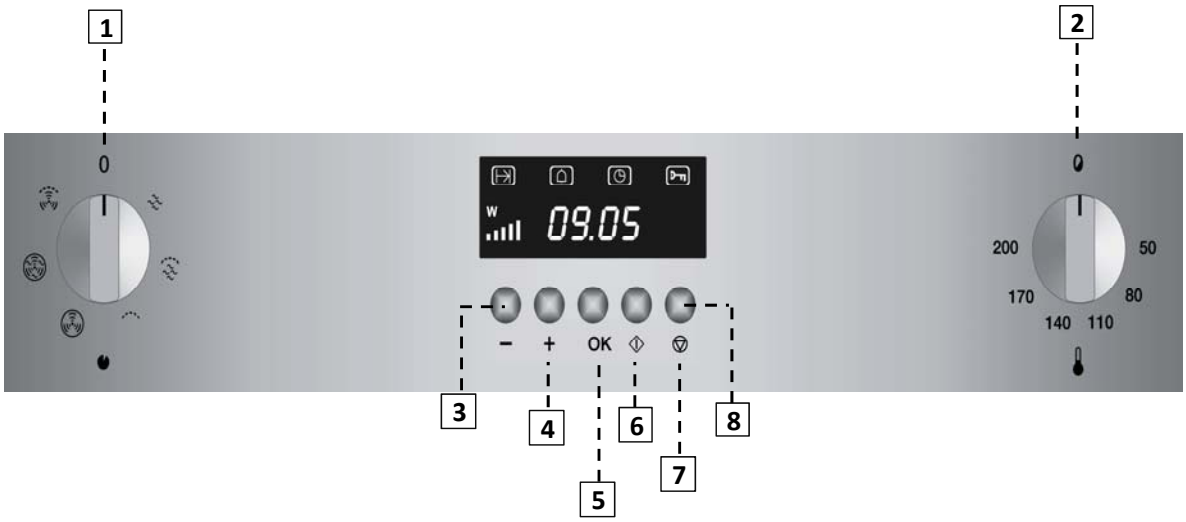


1. Funktionswähler
2. Temperaturwähler
3. Anzeige
4. "+" und "-"-Taste
5. OK-Taste
6. Start-Taste
7. Stop-Taste
8. Leistung
9. Betriebsdauer
10. Timer Anzeige
11. Uhranzeige
12. Kindersicherung

Grundeinstellungen

Einstellung der Uhr

Nach Anschluss des Gerätes an das Netz oder nach einem Stromausfall blinkt die Uhr und zeigt damit an, dass die Uhrzeit nicht korrekt ist. Vor Verwendung der Mikrowelle stellen Sie die Uhr ein. Gehen sie hierfür wie nachfolgend beschrieben vor, beginnend bei Punkt 3.

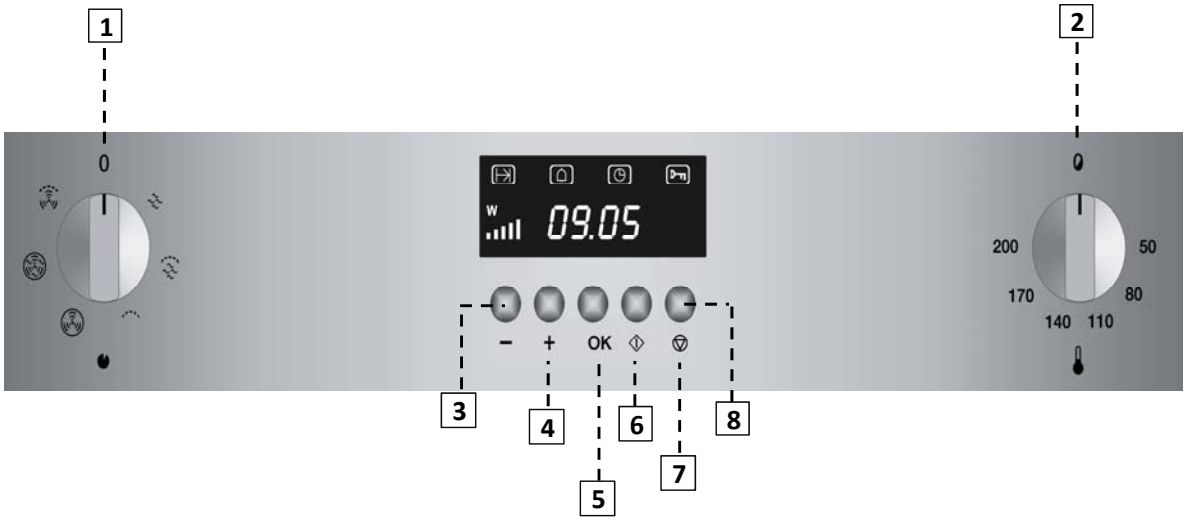


Um die Uhr einzustellen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie die "**+**" **(4)** Taste bis die **Uhranzeige** zu blinken beginnt.
2. Drücken Sie die **OK (5) Taste**.
3. Drücken Sie die "**+**" **(4)** und "**-**" **(3)** Tasten, um die Stunden einzustellen.
4. Drücken Sie **OK (5)**, um die Stunden zu bestätigen. Die Minutenanzeige beginnt zu blinken.
5. Drücken Sie die "**+**" **(4)** und "**-**" **(3)** Tasten, um die Minuten einzustellen.
6. Zum Beenden drücken Sie wieder **OK (5)**.

Uhr ausblenden/anzeigen

Falls die Uhr Sie stört, können Sie diese ausblenden.

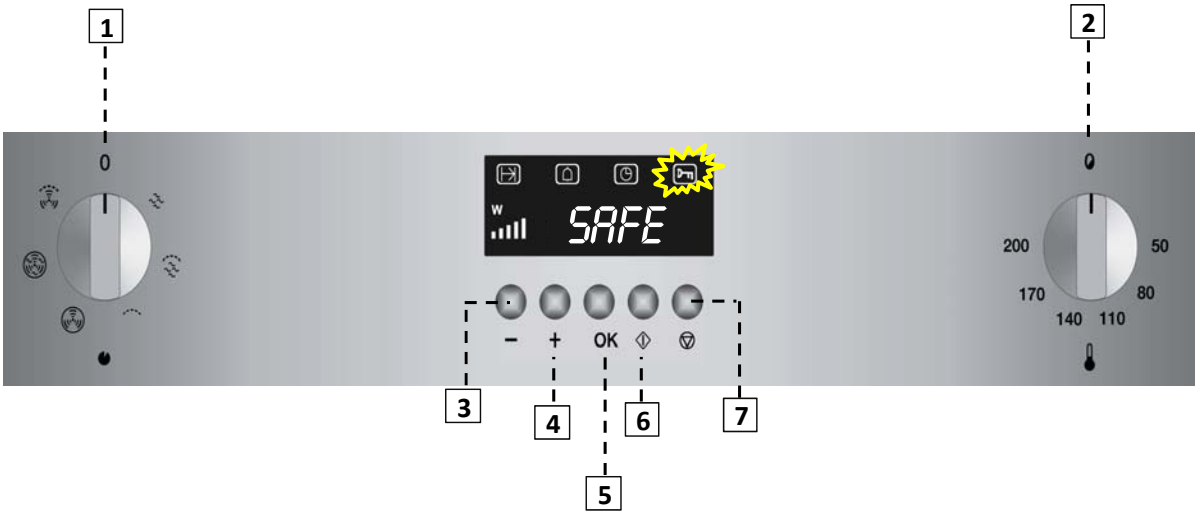


1. Halten Sie die "**+**" **(4)** und "**-**" **(3)** Taste gleichzeitig für 3 Sekunden gedrückt. Die Punkte zwischen Stunden- und Minutenanzeige beginnen zu blinken. Der Rest der Uhrenanzeige ist nicht sichtbar.
2. Wenn Sie die Uhr wieder einblenden möchten, drücken Sie die "**+**" **(4)** und "**-**" **(3)** Taste wieder gleichzeitig für 3 Sekunden.

Grundeinstellungen

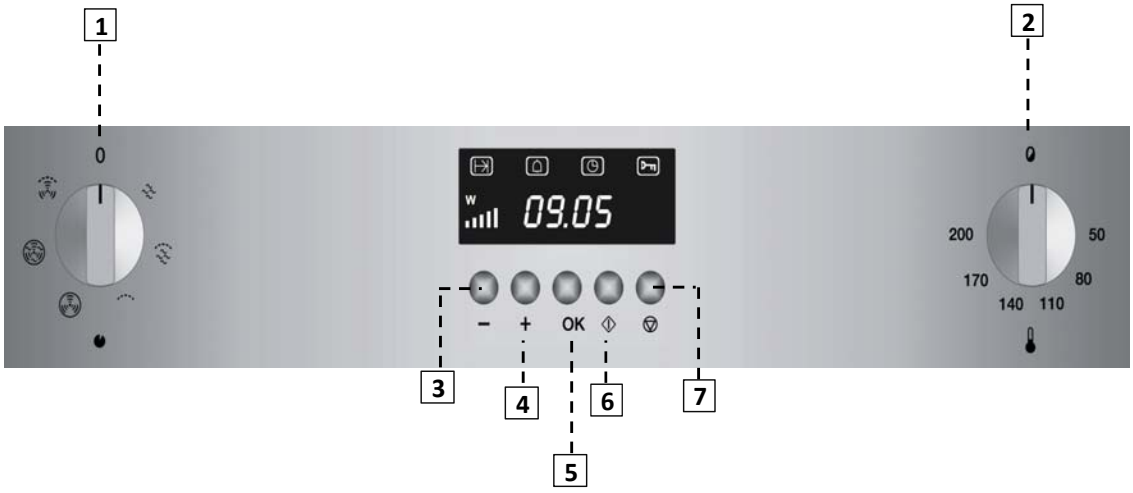
Sicherheitsverriegelung

Der Betrieb des Gerätes kann blockiert werden (zum Beispiel, um die Benutzung durch Kinder zu verhindern).



1. Um das Gerät zu sperren, halten Sie die Stop-Taste **(7)** für 3 Sekunden gedrückt. Wird dann eine Taste gedrückt, erscheint in der Anzeige ein Schlüssel und es wird keine Funktion ausgeführt.
2. Um das Gerät zu entsperren, halten Sie die **Stop**-Taste **(7)** für 3 Sekunden gedrückt.

Einstellung des Timers



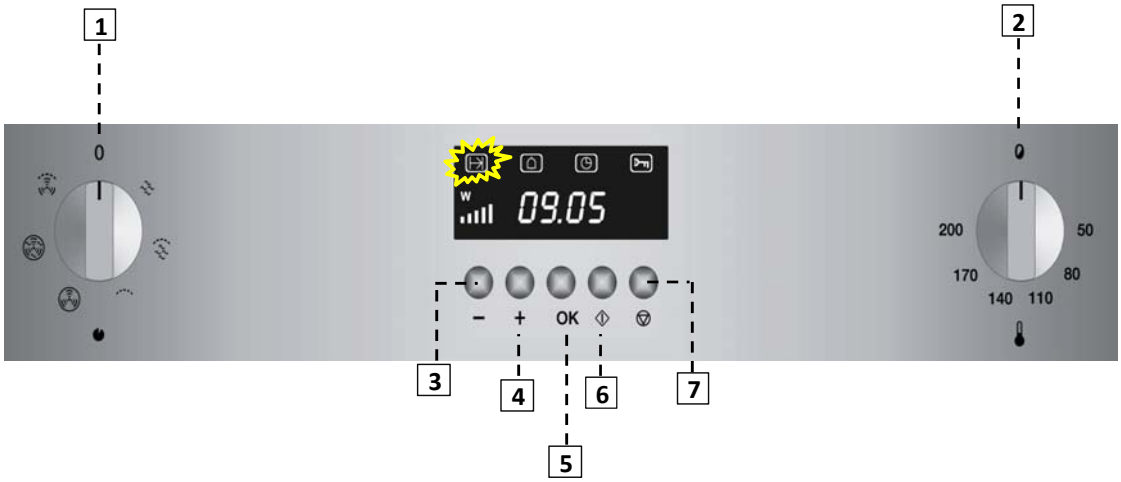
1. Drücken Sie die “**+**” taste **(4)** bis die **Timer** anzeige leuchtet.
2. Drücken Sie die **OK** taste **(5)**.
3. Die Zahlen Anzeigen blinken. Drücken Sie die “**+**” **(4)** und “**-**” **(3)** tasten um die gewünschte Zeit zu definieren.
4. Drücken Sie die **OK** taste **(5)**. Der timer wird die definierte Zeit, bis Null herunter zählen. Am Ende ertönt ein signal ton das sich alle 30 Sekunden wiederholt, bis die **OK** taste **(5)** gedrückt wird.

Um die aktive Timer Funktion Abzubrechen die obigen schritte wiederholen, jedoch die Zeit auf null stellen.

Grundfunktionen

Mikrowelle

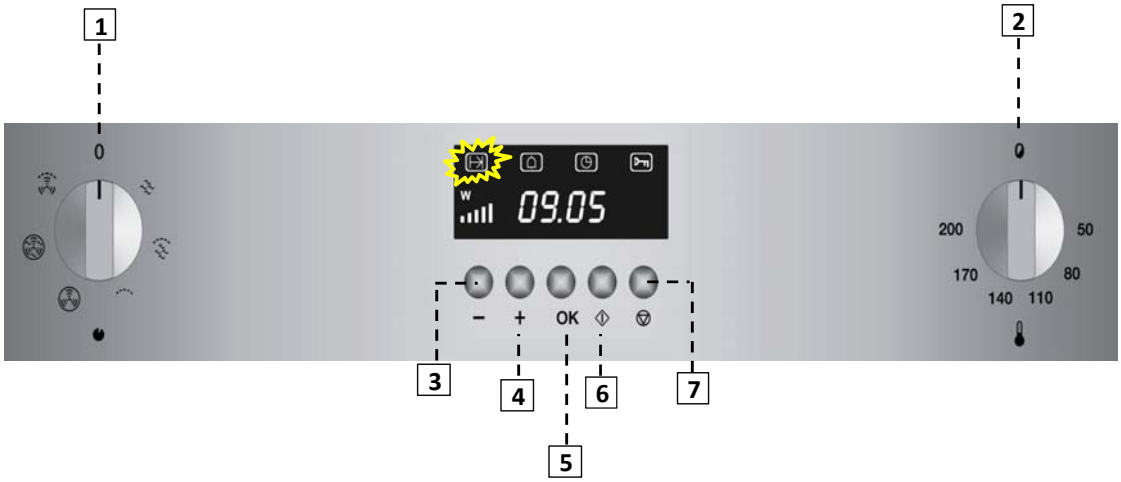
Diese Funktion benutzen, um Gemüse, Kartoffeln, Reis, Fisch und Fleisch zuzubereiten und aufzuwärmen.



1. Drehen Sie den **Funktionswähler (1)** bis zu dem Zeichen für die Mikrowelle .
2. Die Anzeige für die **Betriebsdauer** blinkt.
3. Drücken Sie die **OK-Taste (5)**.
4. Durch Drücken der "**+**" **(4)** und der "**-**" **(3)** Taste stellen Sie die gewünschte Betriebsdauer ein.
5. Drücken Sie die **OK-Taste (5)**.
6. Die Anzeige für die **Leistung** beginnt zu blinken.
7. Durch Drücken der "**+**" **(4)** und "**-**" **(3)** Taste stellen Sie die gewünschte Leistung ein.
8. Drücken Sie die **OK-Taste (5)**.
9. Drücken Sie die **Start-Taste (6).** Das Gerät beginnt.

Grill

Diese Funktion benutzen, um die Oberfläche der Nahrungsmittel schnell zu bräunen.

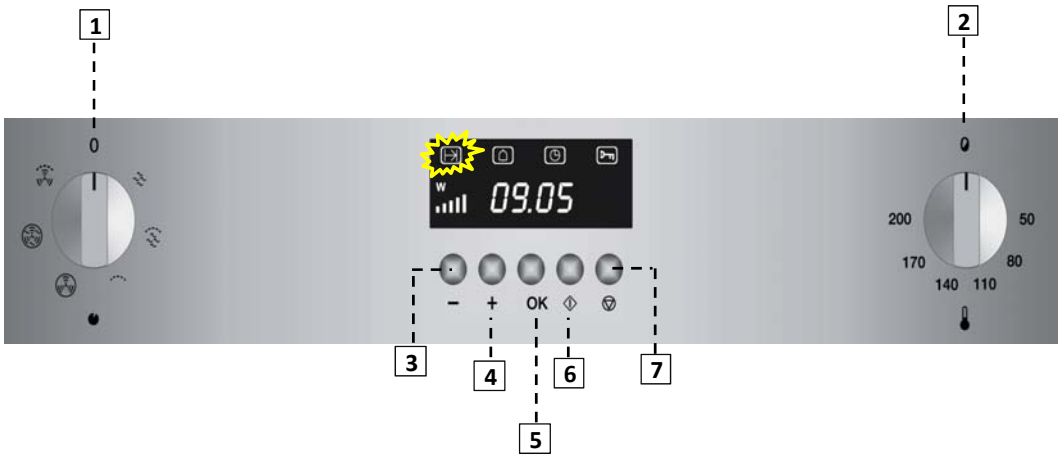


1. Drehen Sie den **Funktionswähler (1)** bis zu dem Zeichen für den Grill.
2. Die **Anzeige für die Dauer** und die **Anzeige** beginnen zu blinken.
3. Durch Drücken der "**+**" **(4)** und "**-**" **(3)** Taste stellen Sie die gewünschte Betriebsdauer ein.
4. Drücken Sie die **OK-Taste (5)**.
5. Drücken Sie die **Start-Taste (6).** Das Gerät beginnt.

Grundfunktionen

Mikrowelle + Grill

Diese Funktion benutzen, um Lasagne, Geflügel, Bratkartoffeln und Aufläufe zuzubereiten.

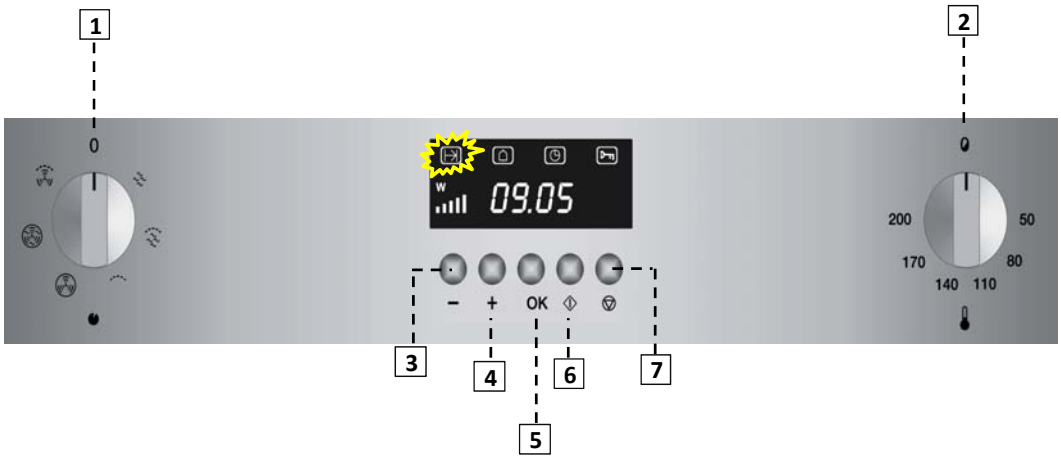


1. Drehen Sie den **Funktionswähler (1)** bis zu dem Zeichen für Mikrowelle + Grill.
2. Die **Anzeige für die Dauer** beginnt zu blinken und die **Anzeige für die Leistung** leuchtet. Die Betriebsdauer blinkt in der Anzeige.
3. Durch Drücken der "**+**" **(4)** und "**-**" **(3)** Taste stellen Sie die gewünschte Betriebsdauer ein.
4. Drücken Sie die **OK-Taste (5)**.
5. Die **Anzeige für die Leistung** blinkt.
6. Durch Drücken der "**+**" **(4)** und "**-**" **(3)** Taste stellen Sie die gewünschte Mikrowellenleistung ein.
7. Drücken Sie die **OK-Taste (5)**.
8. Drücken Sie die **Start-Taste (6).** Das Gerät beginnt.

Grundfunktionen

Heißluft

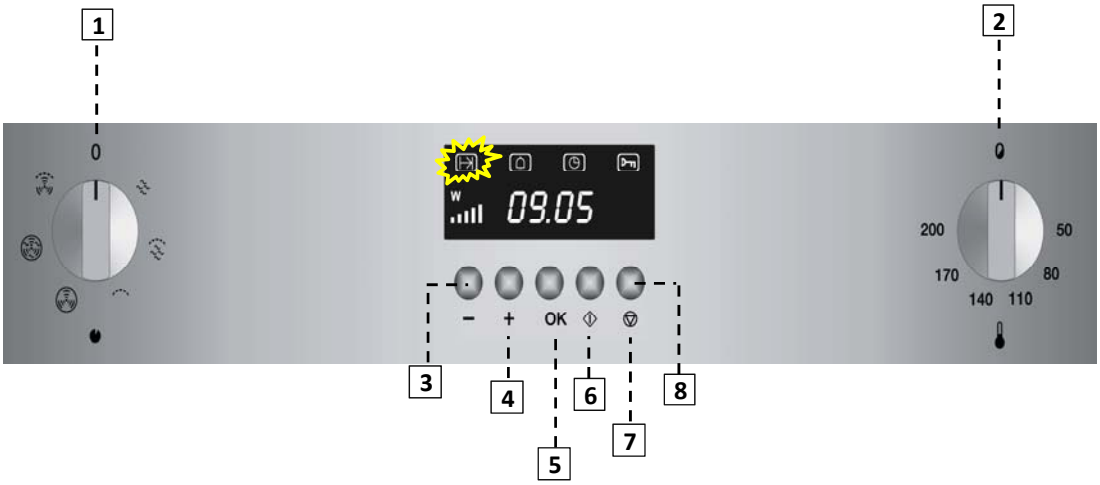
Diese Funktion zum Backen und Braten benutzen .



1. Drehen Sie den **Funktionswähler (1)** bis zu dem Zeichen für Heißluft.
2. Die **Anzeige für die Dauer** und die **Anzeige** beginnen zu blinken.
3. Durch Drücken der "**+**" **(4)** und der "**-**" **(3)** Taste stellen Sie die gewünschte Betriebsdauer ein.
4. Drücken Sie die **OK-Taste (5)**.
5. Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit dem **Temperaturwähler (2)** aus.
6. Drücken Sie die **Start-Taste (6).** Das Gerät beginnt.

Mikrowelle + Heißluft

Diese Funktion zum Backen und Braten benutzen

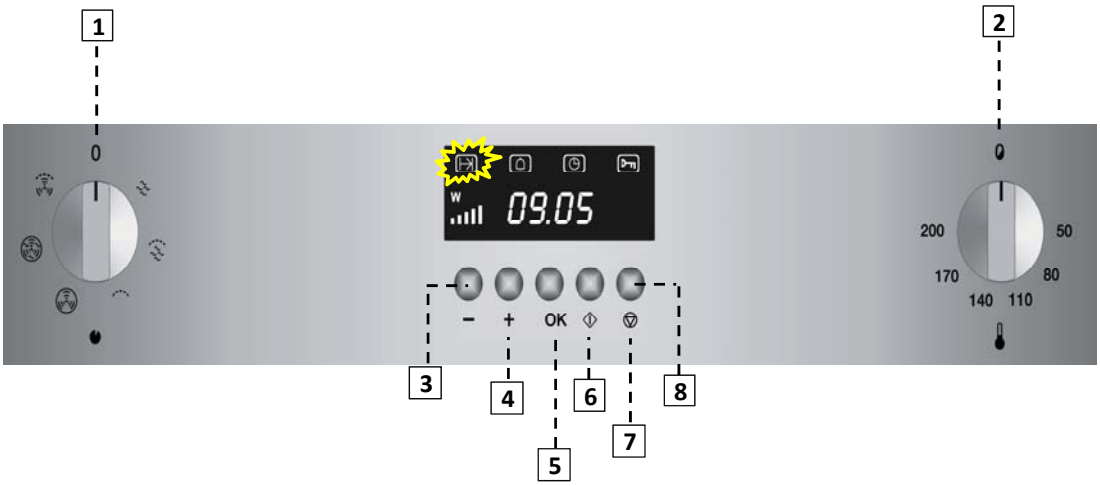


1. Drehen Sie den **Funktionswähler (1)** bis zu dem Zeichen für Mikrowelle + Heißluft.
2. Die **Anzeige für die Dauer** beginnt zu blinken und die **Anzeige für die Leistung** leuchtet. Die Betriebsdauer blinkt in der Anzeige.
3. Durch Drücken der "**+**" **(4)** und der "**-**" **(3)**Taste stellen Sie die gewünschte Betriebsdauer ein.
4. Drücken Sie die **OK-Taste (5)**.
5. Die **Anzeige für die Leistung** blinkt.
6. Durch Drücken der "**+**" **(4)** und der **"-" (3)**Taste stellen Sie die gewünschte Mikrowellenleistung ein.
7. Drücken Sie die **OK-Taste (5)**.
8. Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit dem **Temperaturwähler** aus.
9. Drücken Sie die **Start-Taste (6).** Das Gerät beginnt.

Grundfunktionen

Grill mit Umluft

Mit dieser Funktion können Sie Speisen gleichmäßig garen und gleichzeitig ihre Oberfläche bräunen.

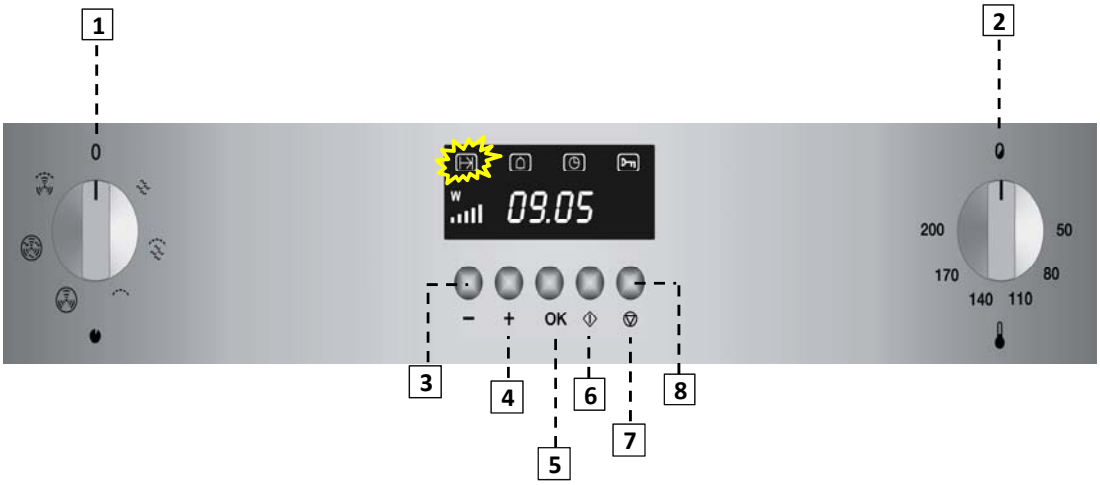


1. Drehen Sie den **Funktionswähler (1)** bis zu dem Zeichen für Grill + Umluft.
2. Die **Anzeige für die Dauer** und die **Anzeige** beginnen zu blinken.
3. Durch Drücken der **(4)** und der "**-**" **(3)**Taste stellen Sie die gewünschte Betriebsdauer ein.
4. Drücken Sie die **OK-Taste (5)**.
5. Drücken Sie die **Start-Taste (6).** Das Gerät beginnt.

Grundfunktionen

Auftauen nach Zeit (manuell)

Diese Funktion benutzen, um jegliche Art von Lebensmitteln schnell aufzutauen.



1. Drehen Sie den **Funktionswähler (1)** bis zu dem Zeichen für die Mikrowelle .
2. Die Anzeige für die **Betriebsdauer** blinkt.
3. Drücken Sie die **OK-Taste (5)**.
4. Durch Drücken der "**+**" **(4)** und der "**-**" **(3)** Taste stellen Sie die gewünschte Betriebsdauer ein.
5. Drücken Sie die **OK-Taste (5)**.
6. Die Anzeige für die **Leistung** beginnt zu blinken.
7. Durch Drücken der "**+**" **(4)** und "**-**" **(3)** Taste stellen Sie die gewünschte Leistung ein.
8. Drücken Sie die **OK-Taste (5)**.

9 Drücken Sie die **Start-Taste (7).** Das Gerät beginnt.

Während des Betriebes...

Unterbrechung eines Kochvorgangs

Sie können den Kochvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie einmal die Taste **Stop** drücken bzw. die Gerätetür öffnen.

In jedem Falle:

- **hört die Ausstrahlung von Mikrowellen auf,**
- wird der Grill deaktiviert, **hat das Gerät aber weiterhin eine sehr hohe Temperatur, Verbrennungsgefahr!**
- stoppt die Zeitschaltuhr, und die **Anzeige** gibt die restliche Betriebsdauer an.

Falls Sie es wünschen, können Sie:

1. die Lebensmittel wenden oder umrühren, um einen einheitlichen Kochvorgang zu erreichen,
2. die Einstellungen verändern,

Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste **Start**, um den Vorgang wieder aufzunehmen.

Änderung der Einstellungen

Die Funktion und die Temperatur können geändert werden, während das Gerät in Betrieb ist oder wenn der Kochvorgang durch einfaches Drehen des Schalters zu der neuen Einstellung unterbrochen wurde.

Um die Leistung und die Betriebsdauer zu ändern, gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Drücken Sie die "**+**"- und die "**-**"-Taste um die Betriebsdauer direkt zu ändern.
- Drücken Sie die **OK-Taste**, um die Leistung ändern zu können. Die **Anzeige der Leistung** beginnt zu blinken.
- Drücken Sie die "**+**"- und die "**-**"-Taste um die Leistung zu ändern.
- Drücken Sie die **OK-Taste**.

Einen Kochvorgang löschen

Falls Sie den Kochvorgang abbrechen möchten, drehen Sie den **Funktionswähler** auf Null oder drücken Sie zweimal die **Stop-Taste**.

Ende eines Kochvorgangs

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Piepsignal und in der Anzeige erscheint END.

Drehen Sie nach dem Kochvorgang den Funktions- und den Temperaturwähler auf Null.

Auftauen

Allgemeine Hinweise zum Auftauen

1. Nutzen Sie zum Auftauen nur mikrowellentaugliches Geschirr (Porzellan, Glas, geeignete Plastik).
2. Die Funktion Auftauen nach Gewicht und die Tabellen beziehen sich auf das Auftauen von rohen Esswaren.
3. Die Auftauzeit hängt von der Menge und der Höhe des Nahrungsmittels ab. Wenn Sie Lebensmittel einfrieren, berücksichtigen Sie den Auftauvorgang. Verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig entsprechend der Größe des Gefäßes.
4. Geben Sie das Gefriergut auf den Drehteller in das Gerät. Die dicksten Teile des Fisches oder der Hähnchenschenkel müssen nach außen zeigen. Sie können die dünneren Teile mit einer Alufolie schützen. **Wichtig:** Die Alufolie darf nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen, da dies einen Lichtbogen auslösen kann.
5. Die kompaktesten Stücke müssen mehrfach gewendet werden.
6. Verteilen Sie die tiefgekühlten Nahrungsmittel so gleichmäßig wie möglich, denn die schmalsten und dünnsten Teile tauen schneller auf als die dickeren und höheren Stellen.
7. Fettreiche Lebensmittel, wie Butter, Weißkäse und Rahm, dürfen nicht völlig aufgetaut werden. (es besteht die Gefahr der Überhitzung) Bei Raumtemperatur sind sie in wenigen Minuten zum Servieren bereit. Tiefgekühlte Sahne sollte vor dem Verbrauch durchgerührt werden.
8. Legen Sie Geflügel auf einen umgedrehten Teller, damit die Auftauflüssigkeit abfließen kann.
9. Brot kann in eine Serviette eingewickelt werden, um das Austrocknen zu verhindern.
10. Wenden sie die Nahrungsmittel.
11. Nehmen Sie tiefgekühlte Nahrungsmittel aus der Verpackung, und vergessen Sie nicht, falls vorhanden, die Metallklammern zu entfernen. Im Falle von Behältnissen, die dazu dienen, die Lebensmittel im Gefrierschrank aufzubewahren und gleichermaßen zum Auftauen verwendet werden können, brauchen Sie lediglich deren Deckel zu entfernen. Geben Sie in allen übrigen Fällen die Speisen in mikrowellentaugliche Gefäße.
12. Die durch das Auftauen hauptsächlich bei Geflügel anfallende Flüssigkeit, muss weggegossen werden und darf keinesfalls mit den übrigen Lebensmitteln in Berührung kommen.
13. Beachten Sie, dass bei den Auftaufunktionen eine Ruhezeit notwendig ist, bis das Nahrungsmittel völlig aufgetaut ist.

Auftauen

Zum Auftauen von Speisen wird empfohlen, die Funktion Mikrowelle gemeinsam mit einer der folgenden Leistungsstufen zu wählen:

Position	Leistungsstufe	Leistung
	Auftauen/ warm halten	200 W
	Auftauen	400 W

Die folgende Tabelle zeigt zusammenfassend die verschiedenen Auftau- und Ruhezeiten (um zu gewährleisten, dass die Speisen eine gleichmäßige Temperatur erlangen), in Abhängigkeit von Art und Gewicht der Nahrungsmittel, sowie die entsprechenden Empfehlungen.

Lebensmittel	Gewicht (g)	Auftauzeit (min.)	Ruhezeit (min.)	Bemerkung
Fleisch am Stück, Schwein, Rind, Kalb, Wild	100	2-3	5-10	1 x wenden
	200	4-5	5-10	1 x wenden
	500	10-12	10-15	2 x wenden
	1000	21-23	20-30	2 x wenden
	1500	32-34	20-30	2 x wenden
	2000	43-45	25-35	3 x wenden
Goulasch	500	8-10	10-15	2 x wenden
	1000	17-19	20-30	3 x wenden
Hackfleisch	100	2-4	10-15	2 x wenden
	500	10-14	20-30	3 x wenden
Bratwurst	200	4-6	10-15	1 x wenden
	500	9-12	15-20	2 x wenden
Geflügel, Geflügelteile	250	5-6	5-10	1 x wenden
Hähnchen	1000	20-24	20-30	2 x wenden
Poularde	2500	38-42	25-35	3 x wenden
Fischfillet	200	4-5	5-10	1 x wenden
Forelle	250	5-6	5-10	1 x wenden
Krabben	100	2-3	5-10	1 x wenden
	500	8-11	15-20	2 x wenden
Obst	200	4-5	5-10	1 x wenden
	300	8-9	5-10	1 x wenden
	500	11-14	10-20	2 x wenden
Brot	200	4-5	5-10	1 x wenden
	500	10-12	10-15	1 x wenden
	800	15-17	10-20	2 x wenden
Butter	250	8-10	10-15	
Quark	250	6-8	10-15	
Sahne	250	7-8	10-15	

Mit der Mikrowelle garen

Achtung! Lesen Sie den Abschnitt "Sicherheitshinweise" aufmerksam durch, bevor Sie mit der Mikrowelle garen.

Befolgen Sie nachstehende Hinweise beim garen mit der Mikrowelle:

- Bevor Sie Lebensmittel mit einer Schale oder einer **Haut** (z. B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen) erhitzen oder kochen, **stechen Sie diese an**, damit sie nicht platzen. Garen Sie Lebensmittel möglichst von gleicher Größe um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.
- Überprüfen Sie, bevor Sie ein Gefäß benutzen, ob dieses für die Mikrowelle geeignet ist (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- Beim Verarbeiten von Nahrungsmitteln mit geringer Feuchtigkeit (z. B.: **Auftauen von Brot**, Zubereiten von Popcorn, usw.) tritt eine rasche Verdampfung auf. Somit arbeitet das Gerät im Leerlauf, und die Speise kann verkohlen. Dieser Umstand kann Schäden am Gerät und am Geschirr hervorrufen. Stellen Sie deshalb nur die allernotwendigste Zeit ein und überwachen Sie den Ablauf.
- Es ist nicht möglich, große Mengen Öl (**Frittieren**) im Mikrowellengerät zu erhitzen.
- Nehmen Sie die **Fertiggerichte** aus deren Verpackung, denn diese ist nicht immer hitzebeständig. Befolgen Sie die vom Hersteller gegebene Anleitung.
- **Haben Sie mehrere Gefäße**, wie zum Beispiel Tassen, dann ordnen Sie diese gleichmäßig auf dem Drehteller an.
- Verschließen Sie die **Plastiktüten** nicht mit Metallklemmen sondern mit Plastikklemmen. Durchlöchern Sie die Tüte mehrfach, damit der Dampf leicht entweichen kann.
- Vergewissern Sie sich beim Erwärmen oder Zubereiten von Lebensmitteln, dass diese eine **Mindesttemperatur von 70°C** erreichen.
- Während der Zubereitung kann sich **Wasserdampf** an der Glasscheibe der Tür niederschlagen und gegebenenfalls heruntertropfen. Das ist normal und kann noch ausgeprägter sein, wenn die Umgebungstemperatur niedrig ist. Die Sicherheit des Gerätes wird nicht in Frage gestellt. Wischen Sie nach Benutzung das Kondenswasser ab.
- Wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen, dann benutzen Sie **Gefäße mit großen Öffnungen**, damit der Dampf leicht entweichen kann.

Bereiten Sie die Nahrungsmittel gemäß Anleitung zu, und beachten Sie die in den Tabellen angegebenen Kochzeiten sowie Leistungsstufen.

Berücksichtigen Sie, dass die angeführten Werte lediglich der Orientierung dienen und, in Abhängigkeit vom Ausgangszustand, von der Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels, abweichen können. Es ist ratsam, die Zeiten und Leistungsstufen den entsprechenden Gegebenheiten anzupassen. Je nach Art der Speise ist es notwendig, die Zubereitungszeiten zu verlängern oder zu verkürzen bzw. die Leistungsstufe zu erhöhen oder zu verringern.

Die Zubereitung in der Mikrowelle...

1. Je größer die Menge der Nahrungsmittel ist, desto länger ist die Zubereitungszeit. Beachten Sie:
   - Doppelte Menge = doppelte Zeit
   - Halbe Menge = halbe Zeit
2. Je geringer die Temperatur ist, desto länger ist die Zubereitungszeit.
3. Die flüssigen Nahrungsmittel erwärmen sich schneller.
4. Eine gute Verteilung der Lebensmittel auf dem Drehteller erleichtert die gleichmäßige Zubereitung. Wenn Sie die kompakteren Nahrungsmittel an den Rand des Tellers und die weniger kompakten in die Mitte des Tellers legen, dann können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln gleichzeitig erhitzen.
5. Die Tür des Gerätes kann zu jeder Zeit geöffnet werden. Das Gerät schaltet sich automatisch ab. Es setzt sich erst wieder in Betrieb, wenn Sie die Tür schließen und erneut die Starttaste drücken.
6. Die meisten Lebensmittel müssen abgedeckt werden. Sie behalten dadurch ihre Feuchtigkeit und ihren Eigengeschmack. Der Deckel muss für Mikrowellen durchlässig sein und über kleine Öffnungen verfügen., die das Entweichen des Dampfes gestatten.

Mit der Mikrowelle garen

Tabellen und Anregungen – Gemüse zubereiten

Lebensmittel	Menge (g)	Zugabe von Flüssigkeit	Leistung (Watt)	Zeit (min.)	Ruhezeit (min.)	Hinweise
Blumenkohl	500	100 ml	800	9-11	2-3	In Röschen teilen. In Scheiben schneiden. Abdecken
Brokkoli	300	50 ml	800	6-8	2-3	
Pilze	250	25 ml	800	6-8	2-3	
Erbsen & Möhren, Tiefgekühlte Möhren	300	100 ml	800	7-9	2-3	In Würfel oder Scheiben schneiden. Abdecken
	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Kartoffeln	250	25 ml	800	5-7	2-3	Schälen, in gleiche Stücke schneiden. Abdecken
Paprika	250	25 ml	800	5-7	2-3	In Stücke oder Scheiben schneiden. Abdecken
Porree	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Rosenkohl, tiefgekühlt	300	50 ml	800	6-8	2-3	Abdecken
Sauerkraut	250	25 ml	800	8-10	2-3	Abdecken

Tabellen und Anregungen – Fisch zubereiten

Lebensmittel	Menge (g)	Leistung (Watt)	Zeit (min.)	Ruhezeit (min.)	Hinweise
Fischfilet	500	600	10-12	3	Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen.
Ganzer Fisch	800	800	2-3	2-3	Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen. Gegebenenfalls die dünneren Enden des Fisches bedecken.
		400	7-9		

Zubereitung mit dem Grill

Benutzen Sie den mit dem Gerät mitgelieferten Rost, um gute Ergebnisse mit dem Grill zu erreichen.

Setzen Sie den Grillrost so ein, dass er die Metalloberflächen des Nutzraumes nicht berührt, da die Gefahr der Entstehung eines Lichtbogens gegeben ist, der das Gerät beschädigen kann.

WICHTIGE HINWEISE:

1. Beim ersten Einsatz des Grills ist das Auftreten von etwas Rauch und Geruch festzustellen, das auf den Gebrauch von Ölen während der Herstellung zurückzuführen ist.
2. Die Glasscheibe der Tür erreicht während des Betriebs sehr hohe Temperaturen. **Halten Sie Kinder fern!**
3. Während der Nutzung des Grills erreichen die Wände des Innenraumes sehr hohe Temperaturen. Es wird der Gebrauch von Küchenhandschuhen empfohlen.
4. Wird der Grill über einen längeren Zeitraum betrieben, ist es normal, dass die Heizelemente durch das Sicherheitsthermostat zeitweise ausgeschaltet werden.
5. **Wichtig!** Wenn die Nahrungsmittel in Gefäßen gegrillt oder gegart werden, ist es notwendig, zu überprüfen, ob die Gefäße dazu geeignet sind oder nicht. Siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs!
6. Beim Einsatz des Grills ist es möglich, dass Fettspritzer an das Heizelement gelangen und verbrannt werden. Das ist normal und stellt keinerlei Art von Funktionsstörung dar.
7. Reinigen Sie den Innenraum und das Zubehör nach jeder Zubereitung, damit der Schmutz nicht verkrustet.

Zubereitung mit dem Grill

Tabellen und Anregungen – Grill ohne Mikrowelle

Lebensmittel	Menge (g)	Zeit (min.)	Hinweise
Fisch			
Goldbrasse	800	18-24	Mit etwas Butter einstreichen. Nach der Hälfte der Zeit, wenden und mit Gewürzen bestreuen.
Sardinen/Seehahn	6-8 Stk.	15-20	
Fleisch			
Würstchen	6-8 Stk.	22-26	Nach der Hälfte der Zeit einstechen und wenden.
Hamburger, tiefgekühlt	3 Stk.	18-20	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Mittelrippenstück (etwa 3 cm stark)	400	25-30	Mit Öl bepinseln. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Sonstiges			
Toastbrote	4 Stk.	1½-3	Das Toasten beaufsichtigen. wenden
Sandwichs überbacken	2 Stk.	5-10	Das Überbacken beaufsichtigen.

Heizen Sie den Grill 2 Minuten vor. Falls kein gegenteiliger Hinweis vorliegt, benutzen Sie den Grillrost. Stellen Sie den Grillrost in eine Auffangschüssel damit das heruntertropfende Wasser und Fett aufgefangen werden darf.

Die angegebenen Zeiten sind lediglich Orientierungswerte und können je nach Zusammensetzung, Menge und angestrebtem Zustand der Speise abweichen. Fisch und Fleisch erlangen einen optimalen Geschmack, wenn Sie diese vor dem Grillen mit Pflanzenöl einpinseln, Gewürze und Kräuter hinzugeben und schließlich einige Stunden lang marinieren lassen. Salzen Sie erst nach dem Grillen.

Würstchen platzen nicht, wenn sie vorher mit einer Gabel angestochen werden.

Beobachten Sie den Kochvorgang nach Ablauf der Hälfte der Zeit, und wenden Sie die Speise.

Der Grill ist besonders dazu geeignet, dünne Stücke Fleisch und Fisch zuzubereiten. Dünne Fleischstücke brauchen nur einmal gewendet zu werden, die dicken mehrere Male.

Zubereitung mit dem Grill

Tabellen und Anregungen – Mikrowelle + Grill

Die Funktion Mikrowelle mit Grill ist ideal, um Speisen schnell zuzubereiten und gleichzeitig zu bräunen. Außerdem können Nahrungsmittel überbacken werden.

Mikrowelle und Grill arbeiten gleichzeitig. Die Mikrowelle gart und der Grill bräunt.

Gericht	Menge (g)	Geschirr	Leistung (Watt)	Zeit (min.)	Ruhezeit (min.)
Nudelauflauf	500	flach	400	12-17	3-5
Kartoffelauflauf	800	flach	600	20-22	3-5
Lasagne	etwa 800	flach	600	15-20	3-5
Quarkauflauf	etwa 500	flach	400	18-20	3-5
2 Hähnchenkeulen, frisch (auf dem Rost)	jeweils 200	flach	400	10-15	3-5
Hähnchen	etwa 1000	flaches und breites Gefäß	400	35-40	3-5
Zwiebelsuppe überbacken	2 Tassen zu 200	Suppenschalen	400	2-4	3-5

Überprüfen Sie, bevor Sie Geschirr und Gefäße in der Mikrowelle benutzen, ob diese geeignet sind. Verwenden Sie ausschließlich mikrowellen-taugliches Geschirr.

Das Geschirr, das für die kombinierte Funktion eingesetzt werden soll, muss sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein. Siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs!

Beachten Sie, dass die angegebenen Zeiten lediglich Orientierungswerte sind und je nach Ausgangszustand, Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels abweichen können.

Falls die Zeit nicht ausreichend war, um das Nahrungsmittel entsprechend zu bräunen, dann behandeln Sie es weitere 5 oder 10 min. mit der Grillfunktion.

Beachten Sie bitte die Ruhezeiten, und wenden Sie die Fleisch- und Geflügelstücke

Benutzen Sie den Drehteller zur Zubereitung, falls keine gegenteiligen Hinweise gegeben werden.

Die in den Tabellen angegebenen Werte gelten unter Berücksichtigung dessen, dass der Garraum kalt ist (es ist nicht nötig, ihn vorzuheizen).

Zubereitung mit der Mikrowelle + Heißluft

Tabellen und Ratschläge – Zubereitung von Fleisch

Speise	Gewicht (g)	Leistung (W)	Temperatur ºC	Zeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Hinweise
Roastbeef	1000	200	160/170	80/90	10	Nicht abdecken
Schweinerücken	500/600	200	180/190	35/40	10	Nicht abdecken
Hähnchen, ganz	100/1200	400	230/250	30/40	10	Abdecken. Brustseite nach oben. Nicht wenden.
Hähnchenteile / halbe Hähnchen	800	400	230/250	25/35	10	Nicht abdecken. Legen Sie die Teile so, dass die Haut nach oben zeigt. Nicht wenden.
Ente	1500/1700	200	220/240	70/80	10	Abdecken. Nicht wenden.

Tipps zum Braten

Wenden Sie die Fleischstücke nach der Hälfte der Garzeit. Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im ausgeschalteten, geschlossenen Herd verbleiben. Auf diese Art und Weise wird der Fleischsaft besser verteilt.

Bei magerem Fleisch fügen Sie 2 bis 3 Esslöffel Fleischbrühe oder ähnliche Flüssigkeit hinzu, bei Schmorfleisch 8 bis 10 Esslöffel, je nach Fleischmenge.

Die Temperatur und die Zubereitungszeit hängen von der Art der Speise und der entsprechenden Menge ab.

Falls das Bratengewicht in der Tabelle nicht verzeichnet ist, wählen Sie die Angabe, welche dem unmittelbar darunter liegenden Gewicht entspricht, und verlängern Sie die Zeit.

Tipps zum Geschirr

Überprüfen Sie, ob das Geschirr überhaupt in das Gerät passt.

Heißes Glasgeschirr sollte auf einem trockenen Küchentuch abgestellt werden. Wenn es auf einer kalten oder nassen Unterlage abgesetzt wird, kann das Glas springen und zu Bruch gehen. Benutzen Sie immer einen Topflappen, um das Geschirr aus dem Ofen zu nehmen.

Zubereitung mit der Heißluft

Tabellen und Ratschläge – Backen

Gebäck	Behältnis	Einschub	Temperatur	Zeit (Min.)
Nusskuchen	Napfkuchenform	1	170/180	30/35
Obsttorte/Rührteig	Springform Ø 28 cm	2	150/160	35/45
Napfkuchen	Napfkuchenform	1	170/190	30/45
Pikante Kuchen z.B. Kartoffel-Pizza	Runde Glasform	2	160/180	50/70
Biskuittorte	Springform Ø 26 cm	1	160/170	40/45
Biskuitrolle	Glaskuchenblech	2	110	35/45
Kirschkuchen	Glaskuchenblech	2	170/180	35/45

Tipps zu den Kuchenbackformen

Am üblichsten sind dunkle Backformen aus Metall. Falls Sie zusätzlich die Mikrowelle benutzen, dann verwenden Sie Kuchenformen aus Glas, Keramik oder Plastik. Diese müssen bis 250 °C hitzebeständig sein. Wenn Sie diese Art von Formen einsetzen, wird der Kuchen weniger gebräunt.

Tipps zum Kuchenbacken

Temperatur und Backzeit des Kuchens hängen von der Qualität und der Menge der Zutaten ab. Versuchen Sie es zuerst einmal mit einem niedrigen Wert und wählen Sie das nächste Mal, bei Bedarf, eine höhere Temperatur. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Stellen Sie die Backform immer in die Mitte des Rostes oder auf den Drehteller.

Tipps zum Backen

Wie festgestellt wird, ob Kuchen durchgebacken ist:

Stechen Sie mit einem Holzstäbchen (Zahnstocher) in die höchste Stelle des Kuchens. Wenn der Teig nicht am Holzstäbchen haften bleibt, ist der Kuchen fertiggebacken.

Der Kuchen wird sehr dunkel:

Wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und lassen Sie den Kuchen länger backen.

Der Kuchen ist zu trocken:

Stechen Sie mit einem Holzstäbchen kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Träufeln Sie danach Obstsaft oder Alkoholisches darauf. Erhöhen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um etwa 10 °C und verringern Sie die Backzeit.

Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen:

Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen 5 bis 10 Minuten auskühlen; so löst er sich leichter aus der Form. Sollte er sich immer noch nicht lösen, dann fahren Sie mit einem Messer am Rand entlang. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein.

Tipps zur Energiersparnis

Wenn Sie mehr als einen Kuchen backen, dann ist es ratsam, diese kurz nacheinander in den Herd zu schieben. Der Herd ist so noch warm, und dadurch verkürzt sich die Backzeit des darauffolgenden Kuchens.

Verwenden Sie vorzugsweise helle oder emaillierte Backformen.

Bei längeren Back- bzw. Garzeiten können sie das Gerät 10 Minuten vor deren Ende ausschalten und die Restwärme zum Fertigbacken oder –garen nutzen.

Welche Art von Geschirr kann benutzt werden?

Funktion Mikrowelle

Beachten Sie bei der Funktion Mikrowelle, dass die Mikrowellen von den metallischen Flächen reflektiert werden. Glas, Porzellan, Steingut, Plastik und Papier lassen die Mikrowellen durch.

Deshalb **dürfen Metalltöpfe und –geschirr bzw. Gefäße mit Metallteilen oder –dekor nicht in der Mikrowelle benutzt werden**. Glas und Steingut mit **Metalldekor und –teilen** (z. B., Bleikristall) sind nicht zu verwenden.

Das **Ideale** für die Zubereitung im Mikrowellengerät ist feuerfestes Glas, Porzellan oder Steingut sowie hitzebeständige Plastik. Sehr feines und zerbrechliches Glas und Porzellan sollte nur kurzzeitig verwendet werden, z.B. um etwas zu erwärmen.

Die heißen Speisen übertragen die Wärme auf das Geschirr, das sehr heiß werden kann. Benutzen Sie deshalb immer einen **Topflappen!**

Geschirrtest

Stellen Sie bei maximaler Mikrowellenleistung das Geschirr 20 Sekunden lang in das Gerät. Falls es kalt bleibt oder nur wenig erhitzt wird, ist es geeignet. Wenn es sich jedoch sehr erwärmt oder einen Lichtbogen hervorruft, ist es ungeeignet.

Funktionen Grill und Umluft

Im Falle der Grillfunktion muss das Geschirr eine Temperatur von zumindest 300°C aushalten.

Plastikgeschirr ist ungeeignet.

Kombinierte Funktionen

Bei der Funktion Mikrowelle + Grill muss das benutzte Geschirr sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein.

Aluminiumgefäße und –folien

Die in Aluminiumgefäßen oder -folie befindlichen Fertiggerichte können unter Beachtung folgender Aspekte in die Mikrowelle eingebracht werden:

- Beachten Sie die Empfehlungen des Herstellers auf der Verpackung.
- Aluminiumgefäße dürfen nicht höher als 3 cm sein und nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen (**Mindestabstand 3 cm**). Aluminiumdeckel sind abzunehmen.
- Stellen Sie das Aluminiumgefäß direkt auf den Drehteller. Falls Sie den Grillrost verwenden, stellen Sie das Gefäß auf einen Porzellanteller. Stellen Sie das Gefäß nie direkt auf den Rost!
- Die Garzeit ist länger, denn die Mikrowellen dringen nur von oben in die Speise ein. Nutzen Sie im Zweifelsfalle nur mikrowellentaugliches Geschirr.
- Aluminiumfolie kann während des Auftauvorgangs benutzt werden, um die Mikrowellen zu reflektieren. Empfindliche Nahrungsmittel, wie Geflügel bzw. Hackfleisch, können gegen übermäßige Hitze geschützt werden, indem die entsprechenden Stellen damit abgedeckt werden.
- **Wichtig!** Die Aluminiumfolie darf nicht mit den Wänden des Nutzraumes in Berührung kommen, da diese einen Lichtbogen hervorrufen kann.

Deckel

Es wird die Benutzung von Deckeln aus Glas, Plastik oder Klarsichtfolie empfohlen, denn auf diese Art und Weise:

1. wird eine zu starke Verdampfung vermieden (hauptsächlich bei sehr langen Garzeiten),
2. geht der Zubereitungsvorgang schneller vonstatten,
3. werden die Speisen nicht ausgetrocknet,
4. wird das Aroma bewahrt.

Die Deckel dürfen nicht luftdicht abschließen, damit keinerlei Druck entsteht. Plastiktüten müssen gleichermaßen Öffnungen haben. Sowohl Saugflaschen als auch Gläschen mit Babynahrung und ähnliche Gefäße dürfen nur ohne Deckel erwärmt werden, da sie platzen können.

Welche Art von Geschirr darf verwendet werden?

Tabelle – Geschirr

Folgende Tabelle gibt Ihnen eine allgemeine Übersicht, welcher Geschirrtyp für den jeweiligen Fall geeignet ist.

Betriebsart / Geschirrtyp	Mikrowelle		Grill	Mikrowelle + Grill
	Auftauen / erwärmen	Zubereiten		
Glas und Porzellan 1)				
Für den Haushalt bestimmt, nicht feuerfest, kann im Geschirrspüler gereinigt werden.	ja	ja	nein	nein
Glasierte Keramik				
Feuerfestes Glas und Porzellan	ja	ja	ja	ja
Keramik, Steingutgeschirr 2)				
Ohne Glasur bzw. Glasur ohne Metalldekors	ja	ja	nein	nein
Tongeschirr 2)				
Glasiert	ja	ja	nein	nein
Unglasiert	nein	nein	nein	nein
Plastikgeschirr 2)				
Hitzebeständig bis 100°C	ja	nein	nein	nein
Hitzebeständig bis 250°C	ja	ja	nein	nein
Plastikfolien 3)				
Plastikfolie für Lebensmittel	nein	nein	nein	nein
Cellophan	ja	ja	nein	nein
Papier, Pappe, Pergament 4)	ja	nein	nein	nein
Metall				
Aluminiumfolie	ja	nein	ja	nein
Aluminiumverpackungen 5)	nein	ja	ja	ja
Zubehör (Rost)	nein	nein	ja	ja

1. Ohne Gold- oder Silberrand und ohne Bleikristall.
2. Hinweise des Herstellers beachten!
3. Benutzen Sie keine Metallklammern, um die Tüten zu verschließen. Durchlöchern Sie die Tüten. Nutzen Sie die Folien nur zum Abdecken.
4. Verwenden Sie keine Pappteller.
5. Ausschließlich flache Aluminiumverpackungen ohne Deckel. Das Aluminium darf mit den Wänden des Garraumes nicht in Berührung kommen.

Reinigung und Wartung des Gerätes

Die Reinigung stellt die einzige, normalerweise erforderliche Wartung dar.

Achtung! Das Mikrowellengerät ist regelmäßig zu reinigen, wobei sämtliche Essensreste entfernt werden müssen. Wenn das Mikrowellengerät nicht ordnungsgemäß sauber gehalten wird, kann seine Oberfläche in Mitleidenschaft gezogen werden, **was wiederum die Lebensdauer des Gerätes verringern und gegebenenfalls zu einer gefährlichen Situation führen kann**.

Achtung! Die Reinigung muss an dem von der Stromversorgung getrennten Gerät durchgeführt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes ab.

Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, keine kratzenden Scheuertücher noch spitze Gegenstände, denn es können Flecken entstehen.

Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte.

Stirnseite

Es reicht, das Gerät mit einem feuchten Lappen zu reinigen. Geben Sie, falls es sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser. Wischen Sie danach das Gerät mit einem trockenen Lappen ab.

Benutzen Sie **bei Geräten mit einer Aluminiumvorderseite** ein mildes Glasreinigungsmittel und einen weichen, fusselfreien Lappen. Wischen Sie diese in horizontaler Richtung ab, ohne Druck auf die Oberfläche auszuüben.

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eisweißflecken umgehend. Unter diesen Flecken kann es zur Korrosion kommen.

Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser ins Geräteinnere.

Geräteinnenraum

Reinigen Sie nach jeder Nutzung die Innenwände mit einem feuchten Lappen, so ist es leichter, Spritzer und anhaftende Speisereste zu beseitigen.

Nutzen Sie ein nicht aggressives Reinigungsmittel, um hartnäckigere Verunreinigungen zu entfernen. **Verwenden Sie weder Backofensprays noch sonstige aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel.**

Halten Sie die Tür und die Vorderseite des Gerätes stets sehr sauber, um dessen einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.

Verhindern Sie das Eindringen von Wasser in die Belüftungslöcher und –schlitze der Mikrowelle.

Nehmen Sie regelmäßig den Drehteller und den entsprechenden Träger (Kupplungsstück + Rollring) ab und reinigen Sie den Boden des Innenraumes, besonders wenn Flüssigkeiten verschüttet worden sind.

Schalten Sie das Gerät ohne Drehteller und dazugehörigen Träger nicht ein.

Falls der Garraum des Gerätes sehr verschmutzt ist, dann stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller und schalten Sie die Mikrowelle mit maximaler Leistung 2 oder 3 Minuten lang ein. Der freigesetzte Dampf weicht die Verschmutzung auf, welche mit einem weichen Tuch leicht abgewischt werden kann.

Unangenehme Gerüche (z. B., nach der Zubereitung von Fisch) können mit Leichtigkeit beseitigt werden. Geben Sie einige Tropfen Zitronensaft oder Essig in eine Tasse Wasser. Geben Sie einen Teelöffel in die Tasse, um einen Siedeverzug zu vermeiden. Erhitzen Sie das Wasser 2 bis 3 Minuten lang bei Maximallleistung der Mikrowelle.

Reinigung und Wartung des Gerätes

Decke des Gerätes

Wenn die Decke des Gerätes verunreinigt ist, dann kann der Grill heruntergeklappt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Warten Sie, bis der Grill erkaltet ist, bevor Sie ihn herunterklappen, um eine Verbrennungsgefahr auszuschließen.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drehen Sie den Halter de Grills um 180º **(1)**.
2. Klappen Sie den Grill vorsichtig herunter **(2)**. **Wenden Sie keine übermäßige Kraft an, da diese Schäden verursachen kann.**
3. Bringen Sie nach Reinigung der Decke den Grill **(2)** wieder in seine Lage, indem Sie umgekehrt vorgehen.

WICHTIGER HINWEIS: Die Halterung des Grills **(1)** kann herunterfallen, wenn sie gedreht wird. Sollte dies passieren, schieben Sie die Halterung des Grills **(1)** in das vorhandene Loch in der Decke des Backofeninnenraumes und drehen Sie sie um 90º bis zu der Position, die ein Halten des Grills **(2)** ermöglicht.

Die Glimmerabdeckung (3), die sich an der Decke befindet, muss ständig sauber gehalten werden. Speisereste, die sich an der Glimmerabdeckung angesammelt haben, können Schäden bzw. Funken verursachen.

Verwenden Sie weder scheuernde Reinigungsmittel noch spitze Gegenstände.

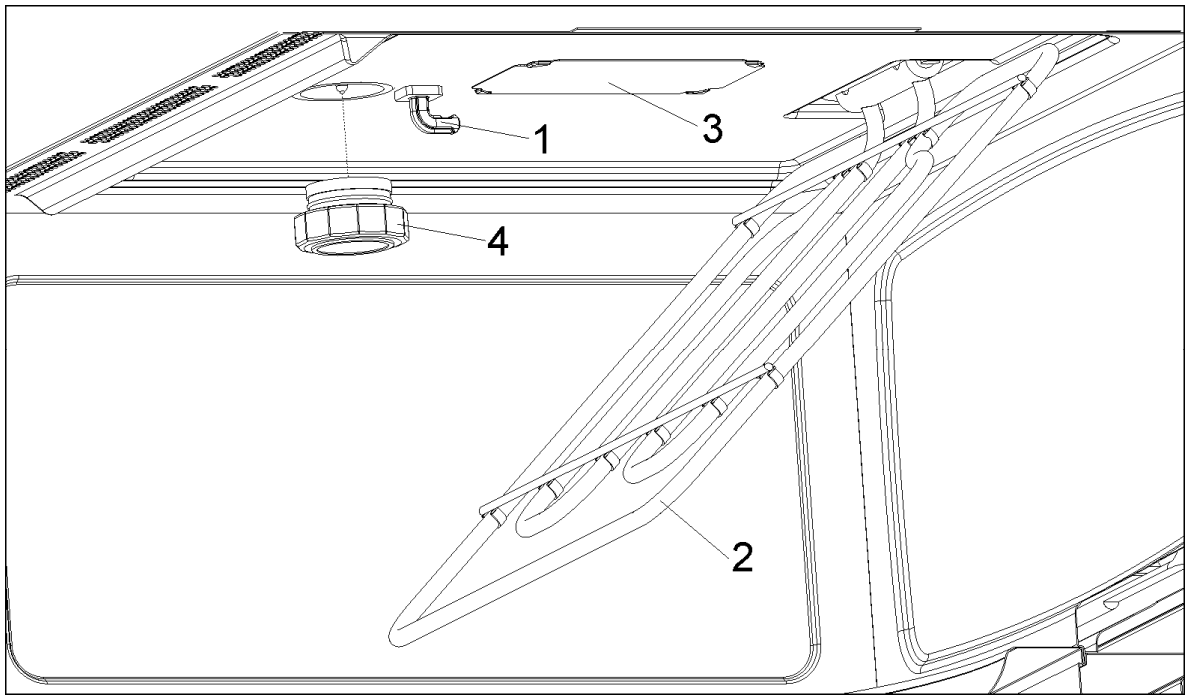
Nehmen Sie die Glimmerabdeckung nicht ab, um jegliches Risiko zu vermeiden.

Die Glasabdeckung der Lampe **(4)** befindet sich an der Decke des Gerätes und kann zur Reinigung leicht abgenommen werden. Schrauben Sie diese dazu ab und reinigen Sie diese mit Wasser und Geschirrspülmittel.

Zubehör

Reinigen Sie das Zubehör nach jeder Benutzung. Falls es sehr verschmutzt ist, weichen Sie es zuerst ein, und benutzen Sie dann eine Bürste und einen Schwamm. Das Zubehör kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller und sein entsprechender Träger immer sauber sind. Schalten Sie das Gerät ohne Drehteller und entsprechenden Träger nicht ein.



Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?

ACHTUNG! Jegliche Art von Reparatur darf nur von spezialisierten Fachleuten ausgeführt werden. Jeder Eingriff, der durch nicht vom Hersteller autorisierte Personen vorgenommen wird, ist gefährlich.

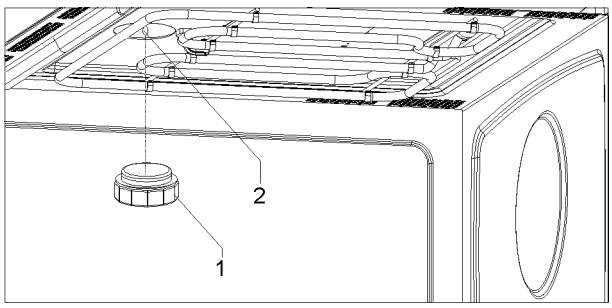
Folgende Probleme können behoben werden, ohne den Kundendienst zu benachrichtigen:

- **Die Anzeige ist aus!** Überprüfen, ob:
  - die Stundenanzeige ausgeschaltet wurde (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).
- **Es geschieht nichts, wenn die Tasten gedrückt werden!** Überprüfen, ob:
  - die Sicherheitsverriegelung aktiviert ist (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).
- **Das Gerät funktioniert nicht!** Überprüfen, ob:
  - der Stecker richtig an die Steckdose angeschlossen ist,
  - der Stromversorgungskreis des Gerätes eingeschaltet ist,
  - die Tür ganz geschlossen ist. Die Tür muss hörbar einrasten.
  - Fremdkörper zwischen Tür und Stirnseite des Innenraumes vorhanden sind.
- **Während des Betriebs sind eigenartige Geräusche zu hören!** Überprüfen, ob:
  - Lichtbögen im Inneren des Gerätes auftreten, welche durch metallische Fremdkörper hervorgerufen werden (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs),
  - das Geschirr mit den Wänden des Gerätes Berührung hat,
  - im Geräteinneren lose Spieße oder Löffel vorhanden sind.
- **Die Nahrungsmittel werden nicht heiß oder werden sehr langsam heiß!** Überprüfen, ob:
  - Sie aus Unachtsamkeit Metallgeschirr benutzt haben,
  - Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben,
  - Sie eine größere oder kältere Nahrungsmittelmenge als gewöhnlich in das Innere des Gerätes getan haben.
- **Das Nahrungsmittel ist übermäßig heiß, ausgetrocknet oder verbrannt!** Überprüfen, ob Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben.
- **Nach Beendigung eines Kochvorgangs ist ein Geräusch zu hören!** Das ist kein Problem. Der Kühlventilator läuft eine gewisse Zeit lang nach. Wenn die Temperatur genügend zurück-gegangen ist, schaltet sich der Ventilator ab.
- **Das Gerät funktioniert, die Innenbeleuchtung geht aber nicht an!** Falls alle Funktionen richtig ablaufen, ist wahrscheinlich die Lampe durchgebrannt. Sie können das Gerät weiterhin benutzen.

Lampenwechsel

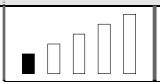
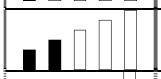
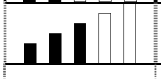
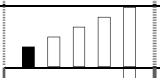
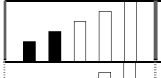
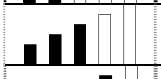
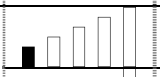
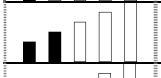
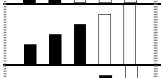
Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Lampe auszutauschen:

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bzw. unterbrechen Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes.
- Schrauben Sie den Glasdeckel von der Lampe **(1)** ab.
- Nehmen Sie die Halogenlampe heraus **(2)**. **Achtung! Die Lampe kann sehr heiß sein.**
- Setzen Sie eine neue Halogenlampe 12V / 10W ein. **Achtung! Berühren Sie den Glaskolben der Lampe nicht direkt mit den Fingern, denn das kann ihr schaden.** Befolgen Sie die Anweisungen des Lampenherstellers.
- Schrauben Sie den Glasdeckel der Lampe ein **(1)**.
- Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an.



Technische Eigenschaften

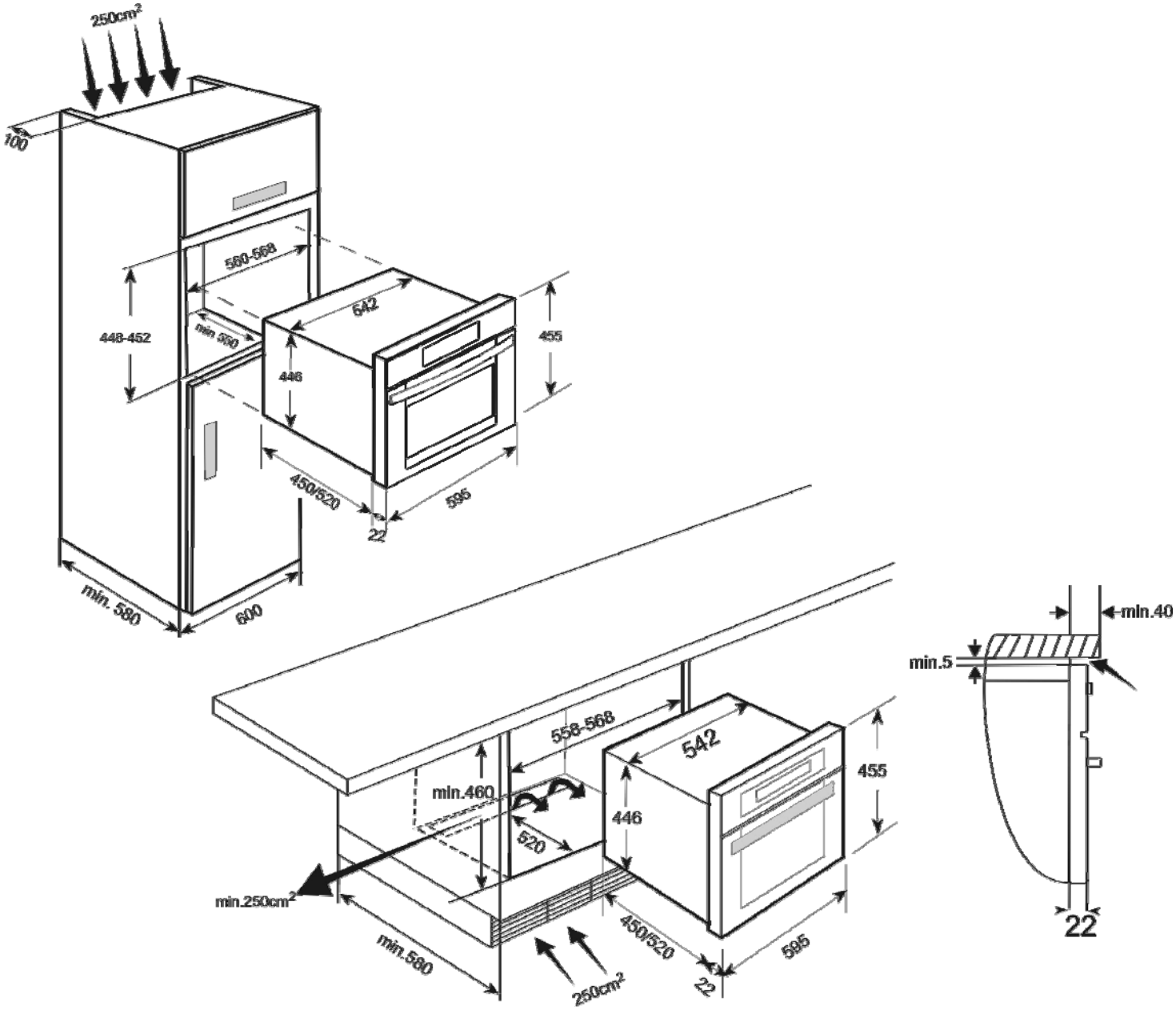
Funktionsbeschreibung

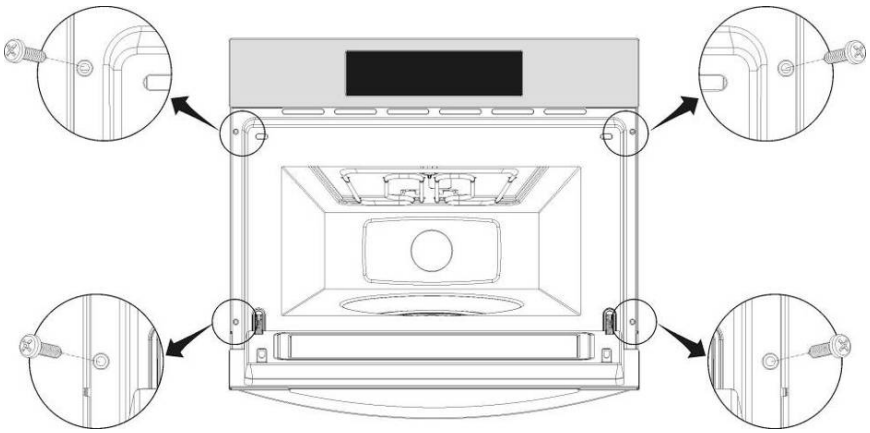
Funktion		Mikrowelle Leistung		Lebensmittel
	Mikrowelle		200 W	Langsames Auftauen von empfindlichen Speisen; Speisen warmhalten
			400 W	Kochen bei schwacher Hitze; Reis kochen. Schnelles Auftauen
			600 W	Butter schmelzen. Babynahrung erwärmen
			800 W	Garen von Gemüse und Speisen. Schonend kochen und erwärmen. Kleine Mengen erhitzen und garen. Erwärmen von empfindlichen Speisen
			1000 W	Kochen und schnelles Erwärmen von Flüssigkeiten und vorgekochten Speisen
	Mikrowelle + Grill		200 W	Speisen rösten
			400 W	Geflügel und Fleisch grillen
			600 W	Pasteten und Aufläufe zubereiten
			800 W	Vorsicht: Speisen können verbrennen.
			1000 W	Vorsicht: Speisen können verbrennen.
	Grill	---	---	Speisen grillen
	Mikrowelle + Heißluft		200 W	Fleisch braten und köcheln
			400 W	Geflügel braten
			600 W	Andere schnelle Braten
			800 W	Vorsicht: Speisen können verbrennen.
			1000 W	Vorsicht: Speisen können verbrennen.
	Heißluft	---	---	Braten und Backen
	Grill +Umluft	---	---	Speisen gleichmäßig bräunen

Spezifikation

- Spannung (WS)..... 220-240 V / 50 Hz
- Geforderte Leistung..... 3400 W
- Leistung des Grills..... 1550 W
- Leistung der Heisluft..... 1700 W
- Ausgangsleistung der Mikrowelle..... 1000 W
- Mikrowellenfrequenz …..... 2450 MHz
- Außenabmessungen (B×H×T)..... 595 × 455 × 542 mm
- Abmessungen des Garraumes (B×H×T)..... 420 × 210 × 390 mm
- Fassungsvermögen des Ofens. ..... 32 l
- Gewicht ..... 35 kg

Installation / Einbau





EN

- Push oven completely into the cabinet and centre it.
- Open microwave door and fasten the appliance to the cabinet using the four screws provided. Insert the screws through the front holes.

DE

- Die Mikrowelle in die Nische einschieben und entsprechend anpassen.
- Die Tür der Mikrowelle öffnen und das Gerät mit den vier mitgelieferten Schrauben am Küchenmöbel wie im Bild dargestellt befestigen.

Cód: 1630107-a